



## Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Penanganan .....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	2
Lampiran A (informatif)Lembar penilaian organoleptik udang segar .....	4
Bibliografi.....	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik udang segar .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2728-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.



## Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, penanganan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk udang segar.

Standar ini berlaku untuk udang segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 01-2728.2-2006, *Udang segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2728.3-2006, *Udang segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Journal of AOAC International vol 77 No. 2. 1994. *Simultaneous Determination of Nitrofurazone, Nitrofurantion and Furazolidone in Channel Catfish (Ictalurus punctatus) muscle tissue by High Performance Liquid Chromatography*.

Journal of AOAC vol 74 No. 3. 1991. *Liquid Chromatographic Determination of Chloramphenicol in Celf Tissue : Studies of Stability in muscle, kidney and liver*.

Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis vol 7 No. 12, p.: 1829 – 1835. 1989. *Determination of Residues of Tetracycline antibiotics in Animals Tissue by High Performance Liquid Chromatography*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### udang segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian I, pemotongan atau tanpa pemotongan kepala, sortasi, pencucian II, penimbangan, pengepakan, pengemasan dan pelabelan.



#### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku udang segar memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-2728.2-2006, *Udang segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

**4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang segar sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

#### 5 Penanganan

Cara penanganan udang segar sesuai SNI 01-2728.3-2006, *Udang segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Udang segar ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1 – 9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba*		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal <2
- <i>Salmonella</i>	APM/25 g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	APM/25 g	negatif
c Cemarkan kimia*		
- Kloramfenikol	µg/kg	maksimal 0
- Nitrofurantoin	µg/kg	maksimal 0
- Tetrasiklin	µg/kg	maksimal 100
d Filth	-	maksimal 0
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		

#### 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

#### 9 Cara uji

##### 9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

##### 9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.



- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan *Salmonella* pada produk perikanan.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan *Vibrio cholerae* pada produk perikanan.

### 9.3 Kimia

- Kloramfenikol sesuai Journal of AOAC vol 74 No. 3. 1991. *Liquid Chromatographic Determination of Chloramphenicol in Celf Tissue : Studies of Stability in muscle, kidney and liver.*
- Nitrofurantol sesuai Journal of AOAC International vol 77 No. 2. 1994. *Simultaneous Determination of Nitrofurazone, Nitrofurantion and Furazolidone in Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*) muscle tissue by High Performance Liquid Chromatography.*
- Tetrasiklin sesuai Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis vol 7 No. 12, pp.1829 – 1835. 1989. *Determination of Residues of Tetracycline antibiotics in Animals Tissue by High Performance Liquid Chromatography.*

### 9.4 Filth

SNI 01-2372.7-2006, Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.

## 10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2728.3-2006, Udang segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

## 11 Syarat penandaan

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin. Setiap kemasan produk udang segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Lembar penilaian organoleptik udang segar**

**Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik udang segar**

Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, bening bercahaya asli menurut jenis, antar ruas kokoh	9					
• Utuh, kurang bening, cahaya mulai pudar, berwarna asli, antar ruas kokoh	8					
• Utuh, kebeningan agak hilang, sedikit kusam, antar ruas kurang kokoh	7					
• Utuh, kebeningan hilang, kusam, warna agak merah muda, sedikit noda hitam, antar ruas kurang kokoh	5					
• Warna merah, noda hitam banyak, kulit mudah lepas dari daging	3					
• Warna merah sangat kusam, banyak sekali noda hitam	1					
<b>2 Bau</b>						
• Bau sangat segar spesifik jenis	9					
• Bau segar spesifik jenis	8					
• Bau spesifik jenis netral	7					
• Mulai timbul bau amoniak	5					
• Bau asam sulfit (H <sub>2</sub> S)	3					
• Bau amoniak kuat dan bau busuk	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Sangat elastis, kompak dan padat	9					
• Elastis, kompak dan padat	8					
• Kurang elastis, kompak dan padat	7					
• Tidak elastis, tidak kompak dan tidak padat	5					
• Agak lunak	3					
• Lunak	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.*















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)